
Ogórki kiszone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 44619 razy.

Mój przepis na ogorki:

-Ogorki z wiadomego źródła, nieprzenawozone, nieduże, podłużne (okrągłe robią się puste w środku)

-liście czarnej porzeczki, wisni, debu

-do każdego słoika kilka ząbków czosnu (bardzo lubię kiszony czosnek) i kawałek korzenia chrzanu

-gorczyca, pieprz ziarnisty, ziele angielskie (niedużo)

-koper

Zalewa:

niecałe dwie łyżki stołowe soli na 1 litr wody - nie zauważyłem różnicy w jakości i smaku ogorków dla saoli jodowanej lub nie.

Ważne:

po dodaniu wszystkiego po trochu, na samym wierzchu dopycham liśćmi, ale tak, żeby nic nie dotykało po zakreśleniu do pokrywy. Zalewę zagotować z solą. Zalewać ogorki GORACA ZALEWA, natychmiast zakrecać.

ważne:

wytrzeć brzeg słoika i pokrywkę do sucha. Jeszcze się nie zdarzyło, żeby mi ogorki nie wyszły.

Pozdrawiam

From: "Robert Wiśniewski" <robert@z.pl>

Po trzech dniach trzeba słoiki z ogórkami zagotować, żeby "przeszły się kisic" jak mówi moja mama - gotować jakieś 15 minut z nie zakreconymi mocno pokrywkami (powietrze ma uciec), dopiero po pasteryzacji (gotowaniu :) dobrze zakrecać.

Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>

bardzo cenne uwagi. proponuję jeszcze przed włożeniem do słoików wymoczyć ogorki w wodzie. przy okazji dobrze się umyć i będa jedne. przepis OK.

Nadesłał(a): Tiara <tiara@autograf.pl> 2006-07-07 23:07:45

niektórzy jeszcze do zalewy dodają odrobinę cukru. próbowałem i spoko. kiedyś robiłem wg przepisu w którym odkraja się końcówki ogorków, tylko nie pamiętam które: jasne czy ciemne ;)

Nadesłał(a): 2006-07-07 23:07:45

Kluczowym elementem jest czystość słoików i zakrętek. Mają być wyparzone i odsączone nie wycierać! Jeżeli zdarzy mi się dotknąć wewnątrz zakrętki, to idzie z powrotem do mycia. Pod uszkodzone (z uszkodzoną powłoką wewnętrzną) zakrętki podkładam folię spożywczą, taką z rolki. Lepiej włożyć jeden ogórek mniej do słoika, jeśli by miał dotykać zakrętki. Ja nie gotuję zamkniętych słoików ale zaraz wynoszę w ciemne miejsce.

Nadesłał(a): papi 2006-08-13 11:08:05

ja jak robie z tata ogorki to odkrajamy obydwie koncowki i do tego przebijamy je widelcem (tylko nie gleboko)

Nadesłał(a): andzia 2008-07-22 13:07:06

